

WarmMaster
Einkoch-Automat

Gebrauchsanweisung GB GB F

kochstar
Made in Germany

WarmMaster Einkoch-Automat

mit Zeitschaltuhr
1800 W/220 -230 V



Bedienelemente

① *Deckelgriff*
② *Deckel*
③ *Gerätegriffe*
④ *Stahlemaillierter Korpus*
⑤ *Unterteil*
⑥ *Temperaturregler*
⑦ *Kabelaufwicklung und Steckerdepot (Geräteunterseite)*
⑧ *Zeitschaltuhr*
⑨ *Kontrollleuchte*

DE47609277

Inhalt

Vor dem Gebrauch

Die Gebrauchsanweissung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Bewahren Sie die Anleitung sorgfältig auf. Geben Sie sie ggf. an Dritte oder etwaige Nachnutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. ***Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.***

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist geeignet zum:

- *Einkochen*
- *Erwärmen von Würstchen o. Ä.*
- *Zubereiten von Getränken*
- *Kochen von Speisen (rühren Sie dickflüssige Speisen wie z.B. Suppen stänig um, damit sie am Boden nicht anbrennen)*
- *Entsaften (Entsafteraufsatz gehört nicht zum Lieferumfang)*
- *Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.*

Technische Daten

Nennspannung:	*220-230 V - 50 Hz*
Nennleistung:	*1800 Watt*
Schutzklasse:	*I*
Inhalt:	*27 Liter im Normalmodus 23 Liter im Kochmodus (entspricht einer Befüllung bis 4 cm unterhalb des Geräterandes)*
Gewicht:	*6.05 kg*

Achtung: Lesen sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes! Achten Sie während der Zubereitung und beim Anheben des Deckels auf austretenden heißen Dampf.

- *Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.*
- *Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Geräten und Netzkabel fern.*
- *Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.*

- *Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein seperates Fernwirksystem betreiben.*
- *Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.*
- *Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.*
- *Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen, Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes ausreichend Platz, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.*
- *Der Flüssigkeitsstand darf bis maximal 4 cm unter den oberen Rand reichen. Bei Überfüllung kann heiße Flüssigkeit herausspritzen.*
- *Das Gerät niemals ohne Flüssigkeit betreiben.*
- *Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall gut abkühlen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung, außerdem kann bei den emaillierten Geräten die Oberfläche beschädigt werden.*
- *Keine scharfen bzw. spitzen Gegenstände zum Umrühren verwenden, diese könnten die Emaillierung (je nach Gerätetyp) beschädigen.*
- *Das Gerät muss erst vollständig abgekühlt sein, um es zu reinigen bzw. zu transportieren.*
- *Zum Transport das Gerät immer an den seitlichen Griffen fassen.*
- *Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.*
- *Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals am Kabel!*
- *Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.*

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Diese Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzteil beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Gerät in Betrieb nehmen

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Gerät und Deckel gründlich
- Füllen Sie ca. 5 Liter Wasser in den Einkoch-Automat und kochen Sie ihn aus.

Hinweis: Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchsentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Hinweise zum Betrieb:

- Wickeln sie die Netzabwicklung immer vollständig ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzleitung während des Betriebs nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt.

⚠ **Achtung!** Füllen Sie Flüssigkeit höchstens bis 4 cm unterhalb des Geräterandes ein (entspricht 23 Liter im Kochmodus) und schließen Sie den Deckel. Ansonsten besteht Verbrühungsgefahr im Kochbetrieb.

- Schließen Sie das Gerät erst nach dem Befüllen an eine Schutzkontaktsteckdose an.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Wasser ein, da sonst die Emaillierung und der beschichtete Auflagerost beschädigt werden können. Sollte dies trotz aller Vorsicht doch passieren, muss mit dem Einfüllen von Wasser gewartet werden, bis das Gerät abgekühlt ist, ansonsten könnte die plötzliche Dampfentwicklung zu Verbrühungen führen.
- Lassen Sie bei Entnahme des Deckels das Kondenswasser in das Gerät ablaufen. Vermeiden Sie den Transport des vollen Gerätes. Es ist in diesem zustand sehr schwer – Verletzungsgefahr. Entleeren Sie das Gerät vor dem Transport bzw. schöpfen Sie die Flüssigkeit ab.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie nach Gebrauch die Kabelaufwicklung und das Steckerdepot ⑤ an der Geräteunterseite.

kochstar
Made in Germany

Gerät ein- und ausschalten

WarmMaster mit Zeitschaltuhr:

- *An der Zeitschaltuhr können ausgehend von der AUS-Stellung (0) zwei Betriebszustände gewählt werden.*

Dauerbetrieb

Dazu den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn bis auf Dauerbetrieb stellen. Diese Schaltstellung wird zum Entsaften oder zum längeren Warmhalten von Getränken benötigt. Es folgt keine automatische Abschaltung. Die Lampe leuchtet konstant auf.

Automatikbetrieb

Die Uhr hat eine Gesamtlaufzeit von 2 Stunden. Sie übernimmt in Verbindung mit dem Temperaturregler die Überwachung der gewünschten Einkochzeit und -temperatur. Die an der Uhr eingestellte Zeit beginnt erst bei Erreichen der vorgewählten Temperatur abzulaufen, d. h. die Zeit zum Aufheizen zählt nicht mit. Jederzeit kann die verbleibende Einkochzeit am Drehknopf abgelesen werden. Ist sie abgelaufen, schaltet sich das Gerät automatisch ab und die Kontrollleuchte erlischt. Die verbleibende Zeit kann am Drehknopf jederzeit korrigiert werden.

Wenn die Temperatureinstellung während der Aufheizzeit korrigiert werden soll, wie folgt vorgehen:

1. Drehknopf der Zeitschaltuhr auf (0) zurückdrehen, die Kontrollleuchte erlischt.
2. Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur neu einstellen.
3. Drehknopf der Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einkochzeit einstellen.

WarmMaster:

- *Stellen Sie den Temperaturregler ⑥ auf die gewünschte Temperatur. Mit dem Einstellen des Teperaturreglers beginnt das Gerät zu heizen. Die Kontrollleuchte erlischt erstmalig, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Während der jetzt beginnenden Einkochzeit wird die eingestellte Temperatur nahezu konstant gehalten, indem der Teperaturregler die Heizung jeweils für kurze Zeit einschaltet. Dies ist durch das Aufleuchten der Kontrollleuchte zu erkennen.*

WarmMaster mit Ablaufhahn:

- *Das Gerät unterscheidet sich vom Einkoch-Automaten nur durch den Ablaufhahn, mit dessen Hilfe Getränke direkt in die Trinkgefäße gefüllt werden können.*
  Der Ablaufhahn kann zum Reinigen demontiert werden. Dazu die verchromte Kappe unter dem Griffstück abschrauben. Die Verschraubungen bei der Montage nur handfest anziehen.

Gerät ausschalten.

Drehen Sie den Temperaturregler ⑥ vollständig gegen den Uhrzeigersinn zurück. Ziehen Sie zusätzlich nach dem Gebrauch den Netzstecker.

Einkochen

Grundregeln und Anweisungen befolgen:

- *Entnehmen Sie die Grundregeln zum Einkochen einem Kochbuch bzw. lesen Sie spezielle Anweisungen in den betreffenden Rezepten nach. Die Vorgehensweisen gelten auch bei Verwendung dieses Gerätes.*

Auflagerost (nicht im Lieferumfang):

- *Stellen Sie die mit Klammern verschlossenen Gläser auf einen Auflagerost.*
  Mit dem Gerät können maximal vierzehn 1-l-Einkochgläser bis zu 11,5 cm Durchmesser in zwei Lagen übereinander sterilisiert und eingekocht werden.

Hinweise: *Benutzen Sie nur den für dieses Gerät vorgesehenen Auflagenrost (siehe Zubehörteile). Verzinkte Siebeinlagen und Stabeinsätze sind ungeeignet, da durch fehlende Zirkulation unter den Einsätzen Fehlschaltungenausgelöst werden. Wasser einfüllen, bis die oberen Gläser zu ca. 3/4 im Wasser stehen. Bei Belegung in zwei Lagen müssen die unteren Gläser mit den Klammern dicht verschlossen sein, um das Eindringen von Wasser zu verhindern.*

Einkochtemperatur einstellen:

- *Stellen Sie die Einkochtemperaur ein. Drehen Sie hierfür den Temperaturregler ⑥ auf die gewünschte Teperatur.*
  Beachten Sie, dass die Aufheizzeit nicht zur Einkochzeit gehört. Die Aufheizzeit kann bei vollem Gerät bis zu 90 minuten dauern.

Hinweis: *Die Einkochzeit beginnt, wenn die Kontrollleuchte ⑨ das erste Mal ausschaltet.*

Einkochtabelle

Obst	***Temperatur in °C***	***Zeit in min***
Äpfel weich / hart	*85*	*30/40*
Apfelmus	*90*	*30*
Aprikosen	*85*	*30*
Birnen weich / hart	*90*	*30/80*
Erdbeeren, Brombeeren	*80*	*25*
Heidelbeeren	*85*	*25*
Himbeeren, Stachelbeeren	*80*	*30*
Johannisbeeren, Preiselbeeren	*90*	*25*
Kirschen	*80*	*30*
Mirabellen, Reineclauden	*80*	*30*
Pfirsiche	*85*	*30*
Pflaumen, Zwetschgen	*90*	*30*
Quitten	*95*	*30*
Rhabarber	*95*	*30*

Gemüse	***Temperatur in °C***	***Zeit in min***
Blumenkohl	*100*	*90*
Bohnen	*100*	*120*
Erbsen	*100*	*120*
Gewürzgurken	*85*	*30*
Kohlrabi	*100*	*95*
Kürbis	*90*	*30*
Möhren, Karotten	*100*	*90*
Pilze	*100*	*110*
Rosenkohl, Rotkohl	*100*	*110*
Sellerie	*100*	*110*
Spargel	*100*	*120*
Tomaten, Tomatenmark	*100*	*120*

Fleisch	***Temperatur in °C***	***Zeit in min***
Braten im Stück, durchgebraten	*100*	*85*
Fleischbrühe	*100*	*60*
Gulsch, durchgebraten	*100*	*75*
Wild Geflügel durchgebraten	*100*	*75*
Wurstmasse, Hackfleisch, roh	*100*	*110*

Reinigung und Pflege

- ***Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose.***
- ***Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.***
- ***Spülen Sie das Geräteinnere aus. Reinigen Sie das Geräteäußere nur mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel.***
- ***Behandeln Sie das Gerät regelmäßig mit einem handelsüblichen Entkalker. Beachten Sie dabei die Gebrauchshinweise des Herstellers. Kalkablagerungen am Geräteboden führen zu Energieverlusten und können die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen.***
  Spülen Sie nach dem Entkalken das Gerät gründlich mit klarem Wasser aus.
- ***Verwenden Sie nach Gebrauch die Kabelaufwicklung und das Steckerdepot ⑦ an der Geräteunterseite.***
- ***Lassen Sie Reparaturen des Gerätes sowie das Auswechseln einer beschädigten Netzleitung nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durchführen, um Gefährdungen zu vermeiden.***

  Garantiereparaturen werden nur vom Hersteller ausgeführt.

Entsorgen

Die Verpackung und das Verpackungsmaterial bestehen ausschliesslich aus umweltfreundlichen
Materialien. Sie können in den örtlichen Behältern entsorgt werden.



DE47609277

Diese Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Service
Die zuständige Servicestelle entnehmen Sie bitte der Garantiekarte.

Konformitätserklärung CE

Wir, Merten & Storck GmbH,
Am Ladestrang 1, 48317 Drensteinfurt,
erklären hiermit, dass dieses Produkt mit den folgenden Normen btw. normativen Dokumenten übereinstimmt.

Niederspannungsrichtlinie: 73/23/EEC
EN 600335-1
EN 60335-2-15

Umformtechnik
Merten & Storck GmbH
Kundendienst
Am Ladestrang 1
D – 48317 Drensteinfurt
Telefon 0 25 08 / 99 09 26
Telefax 0 25 08 / 99 09 50
E-mail: service@kochstar.de
www.kochstar.de

Elektromagnetische Verträglichkeit:
89 / 336 / EEC
EN 50366
EN 55014-2
EN 550141
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3

Produkt- /Typbezeichnung:

WarmMaster
Einkoch-Automat in Email
in steingrauer Glasur

- *WarmMaster*
- *WarmMaster mit Zeitschaltuhr*
- *WarmMaster mit Ablaufhahn*
  → *1/4 Zoll*
  → *1/2 Zoll*
- *WarmMaster Partytopf 16 l*

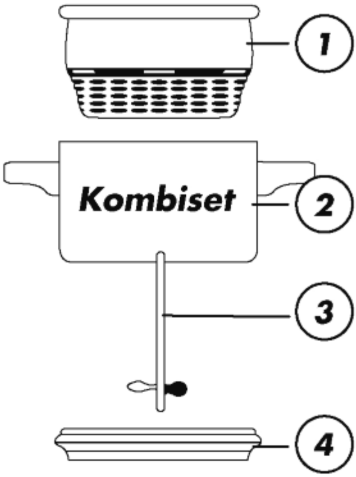
WarmMaster
Einkoch-Automat in Edelstahl

- *WarmMaster mit Zeitschaltuhr*
- *WarmMaster mit Ablaufhahn*
  → *1/4 Zoll*
  → *1/2 Zoll*

Drensteinfurt, 09.03.2015

Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien Nr.
73/23
EWG und Nr. 89/336 EWG

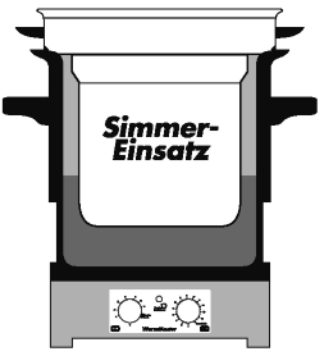
Zubehörteile



Saftgewinner Kombiset

Passend als Aufsatz für alle Kochstar Einkoch-Automaten. Bestehend aus:

① Fruchtkorb
② Saftauffanggefäß
③ Ablaufgarnitur
④ Passring
in Email in farblich passender Glasur:
Bestell-Nr. 16404135



Simmer-Einsatz
Stahl emaillierter Einsatz-Behälter. Inhalt 20 l. Zwei hitzebeständige Kunststoffseitengriffe. Zum schonenden Warmhalten und Zubereiten von Speisen und Getränken im Wasserbad wie z. B. Suppen, Eintopf. Die Speisen bleiben warm und brennen nicht an. Nickelfrei, geschmachsneutral, hygienisch. Gebrauchsanleitung: Etwas Wasser in den Einkoch-Automaten füllen und Simmer-Einsatz hineinstellen. Die Wärmezufuhr ist stufenlos einstellbar bis 100 °C.
Bestell-Nr. 99003035



Auflagenrost
Zum Einkochen die Gläser auf den Auflagenrost und nicht direkt auf den Topfboden des Automaten stellen.
Bestell-Nr. 99007032

WarmMaster Preserver (GB) Instruction Manual

with timer,
1800 W/220-230 V



Operating elements

① *Handle lid*
② *Lid*
③ *Appliance handles*
④ *Steel enamelled body*
⑤ *Lower part*
⑥ *Temperature controller*
⑦ *Cable holder and plug storage (underside of appliance)*
⑧ *Timer*
⑨ *Indicator lamp*

DE47609277

Contents index

Before use

Please read the instruction manual carefully. It contains important information on use, safety and maintenance of the appliance. Keep the manual in a safe place. Pass it on to any third parties or subsequent users if required. The appliance may only be used for the intended purpose in accordance with this instruction manual. Pay attention to the safety advice when in use.

Intended use

This appliance is suitable for:

- *Preserving*
- *Heating up hot dogs or similar*
- *Preparing drinks*
- *Cooking food (constantly stir thick foods such as soup to stop it sticking to the base)*
- *Dejuicing (the dejuicing attachment is not included in the delivery)*
- *The appliance is not intended for commercial use.*

Technical data

Nominal voltage: 220-230 V - 50 Hz
Nominal power: 1800 Watt
Protection class: I
Contents: 27 litres in normal mode, 23 litres in cooking mode (corresponds with filling up to 40 cm below the appliance rim)
Weight: 6.05 kg

Safety advice ⚠

Caution: read all of the safety advice and instructions. Failure to comply with the safety advice and instructions can cause electrocution, fire and/or serious injuries.

Caution: risk of injury or burns! The appliance has hot surfaces when in use and they initially remain hot after the appliance has been switched off. Please take note of this when touching the appliance! Be aware of escaping hot steam during preparation and when lifting the lid.

- *Keep packaging materials such as plastic bags away from children.*
- *Always keep children under 8 away from appliances and mains cables.*
- *Children above the age of 8 and persons lacking the knowledge or experience in handling the appliance or persons who have limited physical, sensory or mental capacities may not used the appliance without being supervised or instructed by a person responsible for their safety. Do not leave the appliance running without supervision.*
- *Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.*
- *Never operate this appliance using an external time switch or separate remote control system.*

- *Check the appliance and accessory parts for the correct condition each time before operation. It may not be operated if it has been dropped or if it displays visible damaged. Disconnect it from the mains and arrange for it to be checked by an electrician in this case.*

- *Do not operate the appliance near to sources of heat (cooker hob, gas flames etc.) or in areas at risk of explosion where flammable liquids or gases are found. Ensure constant air circulation.*

- *Place the appliance on a heat-resistant, steady and level working surface. Leave enough space on all sides of the appliance clear to prevent damages caused by heat or steam and to be able to work without being restricted.*

- *The liquid level may only reach a maximum of 4 cm below the top rim. Hot liquid can splash out if overfilled.*

- *Never operate the appliance without liquid inside.*

- *If your appliance cooks to the point of being empty, added dry run protection prevents overheating. Allow the appliance to cool down well in this case, otherwise there is the risk of scalding due to the production of steam.*

  The surface can also become damaged on enamelled appliances.

- *Do not use any sharp or pointed objects to stir otherwise this can damage the enamel (depending on appliance type).*

- *The appliance must have fully cooled down before cleaning or transportation.*

- *Always hold the appliance by the side handles to transport it.*

- *Pull the mains plug out after each use to switch off safely.*

- *Only pull the plug to disconnect the appliance from the mains - never pull the cable!*

- *Do not keep the appliance outdoors or in humid rooms.*

- *Never immerse the appliance, mains cable and plug in water to clean.*

- *When positioning the cable, make sure that no one can get caught in or trip over the cable to prevent the appliance from accidentally being pulled down.*

- *Keep the mains cable away from hot surfaces, sharp edges and mechanical loads. Check the mains cable regularly for damages and wear. Damaged or tangled cables increase the risk of electrocution.*

- *This electrical appliance corresponds with the relevant safety regulations. Immediately pull out the plug if the appliance or power pack is damaged. Repairs may only be carried out by authorised specialist companies or our factory customer service. Considerable dangers to users can result from incorrect repairs.*

- *Improper use and failure to observe the instruction manual lead to the loss of guarantee claims.*

Taking the appliance into operation

Before initial operation:

- *Clean the appliance and lid thoroughly before initial use.*

- *Fill approx. 5 litres of water into the preserver and allow to boil.*

Note: *Odours can develop when using a new appliance for the first time. This is due to technical reasons and is no reason for concern.*

Notes on operation:

- *Always wind up the mains cable fully.*

- *Make sure that the mains cable does not come into contact with the hot appliance during operation.*

⚠ ***Caution!*** *Only fill liquid up to a maximum of 4 cm below the appliance lid (corresponds with the 23 litres in the cooking mode) and close the lid, otherwise there is the risk of scalding in cooking operation.*

- *Only plug the appliance into a safety socket after filling.*

- *Do not switch the appliance on without water inside otherwise the enamel and coated rack can become damaged. If this happens, despite taking due care, wait until the appliance has cooled down before filling with water otherwise the sudden production of steam can lead to scalding.*

- *Let the condensation run off into the appliance when removing the lid.*

- *Avoid transporting the appliance when full. It is very heavy when filled - risk of injury. Empty the appliance before transport or skim off some liquid.*

- *Always pull the plug out after use and let the appliance cool down.*

- *Use the cable holder and plug storage (5) on the underside of appliance after use.*

Switching the appliance on and off

WarmMaster with timer:

Two operating modes can be selected on the timer starting from the OFF position (0).

Permanent operation

Turn the knob to permanent operation in an anticlockwise direction. This switch position is required for dejuicing or keeping drinks warm for longer periods. There is no automatic switch-off in this mode. The lamp illuminates constantly.

Automatic operation

The clock has a total running time of 2 hours. It monitors the required preservation time and temperature together with the temperature controller. The time set on the clock only starts to count down when the preselected temperature is reached i.e. the heat-up time is not counted. The remaining preservation time can be read from the knob at any time. Once the time is over, the appliance automatically switches off and the indicator lamp goes out. The remaining time can be corrected using the knob at any time.

If the temperature setting needs to be corrected during the heat-up time, please proceed as follows:
1. Turn the timer knob back to (0) and the indicator lamp goes out.
2. Reset the temperature controller to the required temperature.
3. Set the timer knob to the required preservation time.

WarmMaster:

- *Set the temperature controller (6) to the required temperature. The appliance starts to heat-up once the temperature controller is set. The indicator lamp goes out for the first time as soon as the required temperature is reached. During the preservation time that now starts, the set temperature is kept almost constant by the temperature controller switching the heating on for a short time. This can be recognised by the indicator lamp being illuminated.*

Warm Master with spout:

- *The only difference to the standard preserver is the spout, which can be used to directly fill drinks into the cup or glass.*
  The spout can be removed to clean. Unscrew the chrome-plated cap under the grip piece. Only tighten the screw-connections by hand during assembly.

Switching the appliance off.
Turn the temperature controller (6) back fully (in an anticlockwise direction). Also pull out the plug after use.

Preserving

Follow the basic rules and instructions:

- *Take the basic rules for preserving from a cook book or read the special instructions in the respective recipes. The procedures also apply to use of this appliance.*

Rack (not included in the delivery):

- *Place the jars closed with clips on a rack. A maximum of fourteen 1 litre jam jars up to 11.5 cm diameter can be sterilized and preserved in two layers on top of each other with the appliance.*

***Note:** Only used the rack intended for this appliance (see list of accessories). Galvanised sieves and rod inserts are not suitable because faulty switching can be caused due to a lack of circulation under the inserts. Fill up with water until the top jars are standing approx. 3/4 in water. When using two layers, the jars below must be sealed tight with clips to prevent water from penetrating.*

Setting the preserving temperature:

- *Set the preserving temperature by turning the temperature controller (6) to the required temperature.*
- *Please note that the heat-up time is not part of the preserving time. The heat-up time can take up to 90 minutes for a filled appliance.*

Note: *The preserving time starts when the indicator lamp (9) goes out for the first time.*

Preservation table

Fruit	***Temperature in °C***	***Time in mins***
Apples soft/hard	*85*	*30/40*
Apple puree	*90*	*30*
Apricots	*85*	*30*
Paers soft/hard	*90*	*30/80*
Strawberries, blackberries	*80*	*25*
Blueberries	*85*	*25*
Raspberries, gooseberries	*80*	*30*
Red currants, oranberries	*80*	*30*
Cherries	*80*	*30*
Mirabelle, greengage	*85*	*30*
Peaches	*85*	*30*
Plums, damsons	*90*	*30*
Quinces	*95*	*30*
Rhubarb	*95*	*30*

Vegetables	***Temperature in °C***	***Time in mins***
Cauliflower	*100*	*90*
Beans	*100*	*120*
Peans	*100*	*120*
Gherkins	*85*	*30*
Cabbage turnip	*100*	*95*
Pumpkin	*90*	*30*
Carotts	*100*	*95*
CMushrooms	*100*	*110*
Sprouts, red cabbage	*100*	*110*
Celery	*100*	*110*
Asparagus	*100*	*120*
Tomatoes tomato puree	*90*	*30*
Meat	***Temperature in °C***	***Time in mins***
Joint, cooked through	*100*	*85*
Meat stock	*100*	*60*
Goulash, cooked through	*100*	*75*
Game, pouitry cooked through	*100*	*75*
Sausage meat, mince, raw	*100*	*110*

Cleaning and maintenance

- *Always pull the mains plug out of the socket before cleaning.*
- *Never immerse the appliance in water.*
- *Rinse out the inside of the appliance. Only clean the outside of the appliance with a moist cloth. Do not use any sharp or abrasive cleaning equipment.*
- *Regularly treat the appliance with a standard limescale remover. Pay attention to the manufacturer's instructions for use. Limescale deposits on the base of the appliance lead to losses in power and can impair the service life of the appliance. Thoroughly rinse the appliance with clear water after limescale removal.*
- *Use the cable holder and plug storage (7) on the underside of appliance after use.*
- *Only allow repairs to the appliance and replacement of damaged mains cables to be carried out by the manufacturer, customer services or a similarly qualified person to avoid any dangers.*
  Guarantee repairs are only carried out by the manufacturer.

Disposal

The packaging and packaging materials are made exclusively from environmentally-friendly materials. They can be disposed of in the local waste containers.

This product may not be disposed of in the normal household waste at the end of its service life in accordance with the electrical and electronic equipment law. Therefore please give it free of charge to your community collection point (e.g. recycling yard) for recycling electrical and electronic equipment. Your community or council administration will inform you about the disposal options.

Service

Please find the responsible service point from the guarantee card.
Declaration of conformity
We, Merten & Storck GmbH, Am Ladestrang 1, 48317 Drensteinfurt, hereby declare that this product corresponds with the following norms or normative documents.

Low voltage directive: 73/23/EEC
EN 600335-1
EN 60335-2-15

Umformtechnik
Merten & Storck GmbH
Customer services
Am Ladestrang 1
D – 48317 Drensteinfurt
Tel.: +49 25 08 / 99 09 26
Fax: +49 25 08 / 99 09 50
E-mail : service@kochstar.de
www.kochstar.de

Electromagnetic compatibility: 89/336/EEC

EN 50366
EN 55014.2
EN 55014.1
EN 61000.3.2
EN 61000.3.3

Product/type name

WarmMaster preserver in enamel with stone-grey glaze

- *WarmMaster*
- *WarmMaster with timer*
- *WarmMaster with spout*
  → 1/4 inch
  → 1/2 inch

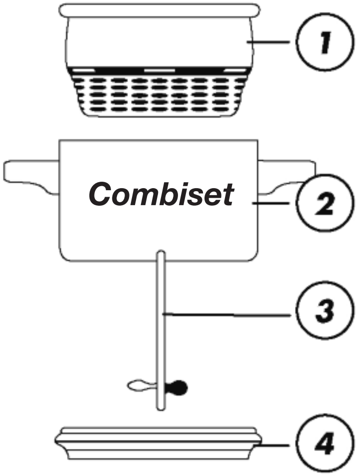
Drensteinfurt, 09.03.2015

The appliance corresponds with the EU directives no. 73/23 EEC and no. 89/336 EEC

Technical amendments reserved.

Please dispose of packaging materials properly.

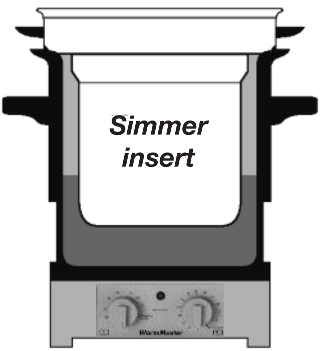
Accessory parts



Juicer combiset

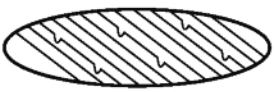
Suitable as an attachment for all Kochstar preservers. Consisting of:

① Fruit basket
② Juice collection pot
③ Spout fitting
④ Gauge ring
In enamel in the matching colour glaze:
Order no. 16404135



Simmer insert

Steel enamelled insert pot in the matching colour glaze. Contents 20 l. Two heat-resistant plastic side handles. For gentle warming and preparation of food and beverages in a water tank e.g. soups and stews. The food stays warm and does not burn. Nickel-free, neutral taste and hygienic. Instructions for use: fill a little water into the preserver and put the simmer insert inside. The heat can be progressively set up to 100°C.
Order no. 99003035



Rack

To place jars on a rack for preserving and not directly on the appliance's jar base.
Order no. 99007032

WarmMaster
Stérilisateur autocuiseur

Ⓕ **Instructions d'utilisation**

Avec minuterie
1800 W / 220-230 V



Eléments de commande

① *Poignée du couvercle*
② *Couvercle*
③ *Poignées de l'appareil*
④ *Corps en acier émaillé*
⑤ *Partie inférieure*
⑥ *Thermorégulateur*
⑦ *Enroulement du câble et habitacle pour prise (partie inférieure de l'appareil)*
⑧ *Minuterie*
⑨ *Voyant de contrôle*

DE47609277

Table des matières

Avant l'utilisation

Lire attentivement les instructions de sécurité. Elles contiennent des instructions importantes pour l'utilisation, la sécurité et la maintenance de l'appareil. Conservez soigneusement le mode d'emploi. Transmettez-le éventuellement à des tiers ou à tout autre utilisateur ultérieur. L'appareil doit être uniquement utilisé aux fins prévues, selon ces instructions d'utilisation.
Lors de l'utilisation, respecter les instructions de sécurité.

Utilisation conforme aux prescriptions

L'appareil convient à:
- *la stérilisation*
- *le réchauffement de petites saucisses, ou autres*
- *la préparation de boissons*
- *la cuisson de nourriture (remuez continuellement la nourriture épaisse comme p. ex. les soupes, afin qu'elle n'accroche pas au fond)*
- *l'extraction du jus (la centrifugeuse ne fait pas partie du volume de livraison)*
- *l'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.*

Caractéristiques techniques

Tension nominale:	*220 – 230 V ~ 50 Hz*
Puissance nominale:	*1800 Watts*
Classe de protection:	*1*
Contenu:	*27 litres en mode normal 23 litres en mode de stérilisation (correspond à un remplissage jusqu'à 4 cm maximum sous le bord de l'appareil)*
Poids:	*6,05 kg*

Instructions de sécurité

Attention : lisez toutes les instructions de sécurité et les consignes. Des manquements de respect des instructions de sécurité et des consignes peuvent causer un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

Attention : danger de blessure ou de brûlure ! Lors de l'utilisation, des surfaces chaudes apparaissent, qui le restent encore après avoir éteint l'appareil. Tenez-en compte en touchant l'appareil ! Prenez garde à la sortie de vapeur chaude, pendant la préparation et en soulevant le couvercle.

- *Les matériaux d'emballage comme p. ex. les sacs en plastique, ne doivent pas être entre les mains des enfants.*

- *Maintenez toujours les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil et du câble d'alimentation.*

- *Les enfants de moins de 8 ans et les personnes qui manquent de connaissance ou d'expérience avec le maniement de l'appareil ou qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance ou instructions d'une personne responsable de la sécurité. Ne laissez pas l'appareil en service sans surveillance.*

- *Avant toute mise en service, contrôler l'appareil et les accessoires pour s'assurer qu'ils sont dans un état irréprochable. L'appareil ne doit pas être mis en service lorsqu'il est tombé ou qu'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, couper l'alimentation de l'appareil et le faire vérifier par un électricien qualifié.*
- *N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (cuisinière, flamme de gaz, etc.), ainsi que dans un environnement exposé aux explosions dans lequel se trouvent des liquides ou des gaz inflammables. Veiller à une circulation de l'air non obstruée.*
- *Poser l'appareil sur une surface de travail résistante à la chaleur, stable et plane. Laissez sur tous les côtés de l'appareil suffisamment de place afin d'éviter desdommages dus à la chaleur ou à la vapeur et afin de pouvoir travailler de façon non obstruée.*
- *Le niveau des liquides doit être à 4 cm maximum sous le bord supérieur. En cas de dépassement, du liquide chaud peut jaillir.*
- *Ne jamais utiliser l'appareil sans liquide.*
- *Si votre appareil devait cuire à vide une fois, un dispositif additionnel contre la chauffe à vide empêche une surchauffe. Dans ce cas, laissez l'appareil bien refroidir avant de le remplir à nouveau d'eau, sinon il existe un danger de brûlure à cause de la formation de vapeur. De plus, la surface des appareils émaillés peut être endommagée.- Ne pas utiliser d'objets aiguisés ou pointus pour remuer, car ceux-ci pourraient endommager l'émaillage (selon le type d'appareil).*
- *L'appareil doit être entièrement refroidi pour le nettoyer ou le transporter.*
- *Pour le transport de l'appareil, toujours le saisir par les poignées latérales.*
- *Pour une mise hors tension sécurisée, retirez après chaque utilisation le câble d'alimentation.*
- *Pour couper l'alimentation de l'appareil, tirez toujours sur la prise, jamais sur le câble !*
- *Ne stockez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides.*
- *Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la prise dans l'eau pour les nettoyer.*
- *En branchant la prise électrique, veillez à ce que personne ne s'enchevêtre ou ne trébuche dedans, afin d'éviter une chute de l'appareil par inadvertance.*
- *Maintenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes, des arêtes vives et des charges mécaniques. Vérifier à*

intervalles réguliers que le câble ne présente pas de détériorations et d'usure. Les câbles d'alimentation endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'un choc électrique.

- Cet appareil électrique correspond aux dispositions de sécurités en vigueur. Si l'appareil ou l'alimentation est endommagé, retirer immédiatement la prise de courant. Les réparations doivent être effectuées uniquement par des sociétés spécialisées autorisées ou par notre service client interne. Des réparations non effectuées selon les règles peuvent provoquer des dangers considérables pour l'utilisateur.

- Une utilisation non conforme aux règles et un manquement de respect des consignes d'utilisation causent une perte du droit à la garantie.

Mise en service de l'appareil

Avant la première mise en service:

- nettoyez minutieusement l'appareil et le couvercle

- remplissez le stérilisateur de 5 litres d'eau env. et faites bouillir.

Conseil: lors de la première mise en service du nouvel appareil, une légère émanation d'odeur peut se produire. Ceci est du à des raisons techniques et ne doit être en aucun cas une source d'inquiétude.

Conseils d'utilisation

- Enroulez toujours complètement le câble d'alimentation.
- Assurez-vous que pendant l'utilisation, le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec l'appareil chaud.
  Attention! Remplissez le liquide jusqu'à 4 cm maximum sous le bord de l'appareil (ce qui correspond à 23 litres en mode de stérilisaton) et fermez le couvercle. Sinon, un risque de brûlure surgit pendant la stérilisation.
- Connectez l'appareil à une prise de courant de sécurité uniquement après l'avoir rempli.
- Ne branchez pas l'appareil au secteur sans eau, sinon l'émaillage et la grille revêtue pourraient être endommagés. Si ceci devait néanmoins se produire malgré les précautions prises, il faut attendre avant de le remplir d'eau, sinon le développement soudain de vapeur pourrait causer des brûlures.
- Lorsque vous retirez le couvercle, laissez l'eau du condensat couler dans l'appareil.
- Evitez le transport de l'appareil plein. Dans cet état, il est très lourd et présente un danger de blessures. Videz l'appareil avant le transport et enlevez les liquides.
- Après l'utilisation, retirez toujours la prise d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.
- Après l'utilisation, enroulez le câble et rangez la prise dans son habitacle, sur la partie inférieure de l'appareil.

Mise sous et hors tension de l'appareil

WarmMaster avec minuterie

- Sur la minuterie, deux états de fonctionnement peuvent être sélectionnés, en partant de la position ETEINT (0).

Fonctionnement continu

Pour cela, tourner le bouton rotatif à l'inverse des aiguilles de la montre pour le mettre en position fonctionnement continu. Cette position de commutation est requise pour l'extraction de jus ou pour maintenir des boissons au chaud de façon prolongée. Aucune déconnexion automatique ne s'ensuit. Le voyant reste allumé en continu.

Fonctionnement automatique

L'horloge a une durée totale de 2 heures. Elle prend en charge, en liaison avec le thermorégulateur, la durée et la température de stérilisation souhaitées. La durée réglée sur l'horloge commence à s'écouler uniquement lorsque la température présélectionnée est atteinte, c'-à-d. la durée d'échauffement ne compte pas. A tout moment, la durée de stérilisation restante peut être lue sur le bouton rotatif. Si elle est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement et le voyant de contrôle s'éteint. La durée restante peut être corrigée à tout moment sur le bouton rotatif.

Lorsque le réglage de la température doit être corrigé pendant la durée d'échauffement, procéder comme suit :
1. remettre le bouton rotatif sur (0), le voyant de contrôle s'éteint
2. régler à nouveau le thermorégulateur sur la température souhaitée
3. régler le bouton rotatif de la minuterie sur la durée de stérilisation souhaitée

WarmMaster

- Positionnez le thermorégulateur 6 sur la température souhaitée. En réglant le thermorégulateur, l'appareil commence à chauffer. Le voyant de contrôle s'éteint la première fois dès que la température souhaitée est atteinte. Pendant la durée de stérilisation commençant à présent, la température réglée est maintenue pratiquement constamment, car le thermorégulateur enclenche la chauffe toujours pour une brève période. Ceci est reconnaissable au fait que le voyant de contrôle s'allume à chaque fois.

WarmMaster avec robinet

- L'appareil se distingue du stérilisateur autocuiseur uniquement par la présence du robinet, à l'aide duquel les boissons peuvent être directement versées dans les récipients.
  Le robinet peut être démonté pour le nettoyage. Pour cela, dévisser le capuchon chromé sous la poignée. Au montage, serrer les raccords à vis uniquement à la main.

Mettre l'appareil hors tension

Tournez le thermorégulateur ⑥ entièrement vers l'arrière (à l'inverse des aiguilles de la montre). Après l'utilisation, retirez la prise de courant.

Mise en conserves

Respecter les règles fondamentales et les consignes

- Reportez-vous aux règles fondamentales pour la mise en conserves sur un livre de cuisine et lisez les consignes spéciales dans les recettes en rapport. Ces manières de procéder sont également valables pour l'utilisation de cet appareil.

Grille (non comprise dans le volume de livraison)

- Posez les bocaux verrouillés avec des pinces sur une grille.
  Avec l'appareil, 14 bocaux de 1 l maximum et jusqu'à 11,5 cm de diamètre peuvent être stérilisés et mis en conserve l'un au-dessus de l'autre en deux étages.

Mise en conserves

Conseil : utilisez uniquement la grille prévue pour cet appareil (cf. accessoires). Les cartouches à tamis zinguées et les casiers à tiges sont inadéquats, car à cause de la circulation manquante sous les casiers, des erreurs d'enclenchement peuvent avoir lieu. Remplir d'eau, jusqu'à ce que les bocaux supérieurs soient aux 3 quarts dans l'eau. En cas d'une disposition en deux étages, les bocaux inférieurs doivent être verrouillés de façon étanche avec les pinces, afin d'éviter l'infiltration de l'eau.

Régler la température de stérilisation

- *Régler la température de stérilisation. Pour cela, tournez le thermorégulateur ⑥ pour l'amener sur la température souhaitée.*
- *Prenez en compte le fait que la température d'échauffement ne compte pas dans la durée de stérilisation. Pour un appareil plein, la durée d'échauffement peut durer jusqu'à 90 minutes.*

***Conseil :** la durée de stérilisation commence lorsque le voyant de contrôle ⑨ s'éteint la première fois.*

Tableau de stérilisation

Fruits	***Température en °C***	***Durée en mn***
Pommes molles / dures	*85*	*30/40*
Compote de pomme	*90*	*30*
Abricots	*85*	*30*
Poires molles / dures	*90*	*30/80*
Fraises, mûres	*80*	*25*
Myrtilles	*85*	*25*
Framboises, groseilles	*80*	*30*
Cassis, airelles rouges	*90*	*25*
Cerises	*80*	*30*
Mirabelles, reines-claudes	*85*	*30*
Pêches	*85*	*30*
Prunes, figues, quetsches	*90*	*30*
Coings	*95*	*30*
Rhubarbes	*95*	*30*

Légumes	***Température en °C***	***Durée en mn***
Chou-fleur	*100*	*90*
Haricots	*100*	*120*
Petit-pois	*100*	*120*
Cornichons	*85*	*30*
Chou-rave	*100*	*95*
Courge	*90*	*30*
Carottes	*100*	*90*
Champignons	*100*	*110*
Chou de Bruxelles, chou rouge	*100*	*110*
Céleri	*100*	*110*
Asperges	*100*	*120*
Tomates, concentré de tomates	*90*	*30*
Viande	***Température en °C***	***Durée en mn***
Rôti en morceaux, bien cuit	*100*	*85*
Bouillon de viande	*100*	*60*
Goulasch, bien cuit	*100*	*75*
Gibier, volaille, bien cuit	*100*	*75*
Chair à saucisses, viande hachée, crue	*100*	*110*

Nettoyage et entretien

- ***Avant le nettoyage, retirez toujours la prise de courant de l'alimentation secteur.***
- ***Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau.***
- ***Lavez l'intérieur de l'appareil. Nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'agents nettoyants agressifs et à action abrasive.***
- ***Utilisez régulièrement un détartrant conforme aux usages commerciaux pour l'appareil. Pour cela, respectez les instructions d'utilisation du fabricant. Les dépôts de calcaire au fond de l'appareil causent des pertes d'énergie et peuvent nuire à la durée de vie de l'appareil. Après le détartrage, nettoyez minutieusement l'appareil à l'eau claire.***
- ***Après l'utilisation, enroulez le câble et rangez la prise dans son habitacle, sur la partie inférieure de l'appareil.***
- ***Faites effectuer les réparations de l'appareil, ainsi que le remplacement d'une prise électrique endommagée, uniquement par le fabricant, sonservice clients ou une personne ayant la même qualification, afin d'éviter les risques.***

  Les réparations sous garantie sont uniquement effectuées par le fabricant.

Elimination

L'emballage et le matériau d'emballage consistent exclusivement en matériaux respectueux de l'environnement. Vous pouvez déposer l'appareil dans les conteneurs locaux prévus à cet effet.

DE47609277

Conformément à la loi sur les appareils électriques et électroniques, au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères usuelles. Veuillez le déposer gratuitement dans l'un des centres de collectes communaux (p. ex. déchetterie) pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Votre commune ou votre municipalité vous informera des possibilités d'élimination.

Dépannage

Veuillez vous procurer la carte de garantie auprès du service après-vente compétent.

Déclaration de conformité CE

Nous, Tompress déclarons par la présente, que ce produit est conforme avec les normes et documents normatifs suivants.

Directive « basse tension » : 73/23/CEE

EN 600335-1
EN 60335-2-15

Umformtechnik
Merten & Storck GmbH
Service clients
Am Ladestrang 1
D – 48317 Drensteinfurt
Tél.: +49 25 08 / 99 09 26
Fax: +49 25 08 / 99 09 50
E-mail : service@kochstar.de
www.kochstar.de

Informations

Compatibilité électromagnétique:
89: 336/CEE
EN 50366
EN 55014-2
EN 55014-1
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3

Désignation du produit / type:

WarmMaster
Stérilisateur autocuiseur en émail
en émaillage gris pierre

- *WarmMaster*
- *WarmMaster avec minuterie*
- *WarmMaster avec robinet*
  ¼ pouce
  ½ pouce

- *WarmMaster Partytopf 17 l*

WarmMaster
Stérilisateur autocuiseur en acier surfin

- *WarmMaster avec minuterie*
- *WarmMaster avec robinet*
  ¼ pouce
  ½ pouce

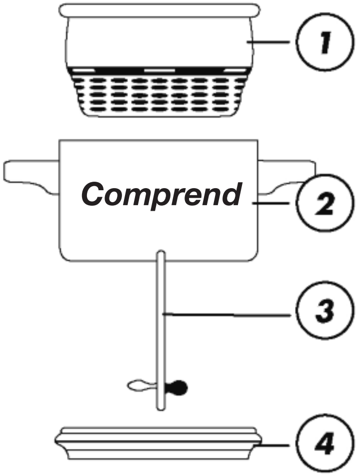
Drensteinfurt, 09.03.2015

L'appareil correspond aux directives UR n° 73/23 CEE et N° 89/336 CEE.

Toutes modifications techniques réservées.

Eliminer les matériaux d'emballages en bonne et due forme.

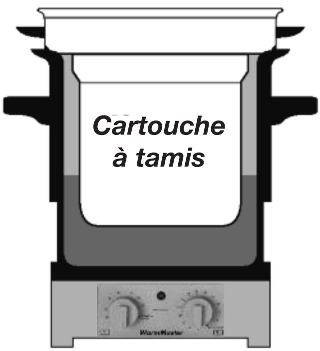
Accessoires



Extracteur de jus Kombiset

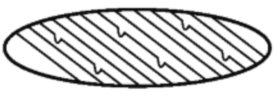
S'adapte sur tous les stérilisateurs autocuiseurs Kochstar.

① Panier à fruits
② Bac récepteur du jus
③ Garniture d'écoulement
④ Bague d'ajustage
En émail - N° de commande: 16704135



Cartouche à tamis

Récipient pour cartouche à tamis en acier émaillé en émaillage de couleur adapté. Contenu 20 l. Deux poignées latérales en plastique thermostables. Pour maintenir soigneusement au chaud et préparer des mets et boissons au bain-marie, comme p. ex. les soupes, les ragoûts. Les mets restent chauds et n'attachent pas. Sans nickel, au goût neutre, hygiénique. Consignes d'utilisation : verser un peu d'eau dans le stérilisateur autocuiseur et poser la cartouche à tamis. L'apport en chaleur est réglable à action progressive jusqu'à 100 °C. N° de commande : 99403035



Grille

Pour la mise en conserves, poser les bocaux sur la grille et pas directement sur le fond de l'autocui seur.
N° de commande 99007032

Zwei Jahre Garantie/Guarantee/Deux ans de garantie

nach Verkaufsdatum leisten wir für die Elektro-Ausrüstung dieses Einkoch-Automaten. Das Gerät wird unter Ausschluss weiterer Ansprüche kostenlos instandgesetzt, falls es durch Fertigungs- oder Materialfehler versagt.
Das Gerät und die Garantiekarte mit Verkaufsdatum und Händlerstempel sind spesenfrei an uns einzusenden. Jeglicher Garantieanspruch erlischt, wenn das Gerät vorher geöffnet wurde.

A two year guarantee is provided for the electrical equipment in this preserver from the date of sale. The appliance is repaired free of charge, under exclusion of any further claims, if it fails due to production or material defects. The appliance and the guarantee card with the sale date and retailer stamp must be sent to us postage paid. All guarantee claims are void if the appliance has been opened up beforehand.

Après la date d'achat, nous garantissons l'équipement électrique de ce stérilisateur autocuiseur pendant deux ans.
L'appareil est remis en état gratuitement, à l'exception d'autres droits, au cas où il présente des défauts de construction ou de matériel.
L'appareil et la carte de garantie avec la date d'achat et le tampon du revendeur doivent nous être envoyés gratuitement. La garantie est exclue si l'appareil a été ouvert au préalable.

Herstellerdatum/Manufacturer date/Date de fabrication:

Vom Fachhandel beim Kauf sofort eintragen lassen/Allow the retailer to enter immediately upon purchase/
A remplir par le revendeur immédiatement après l'achat:

Verkaufsdatum/Sales date/Date de vente:

WarmMaster Einkoch-Automat/WarmMaster preserver/Stérilisateur autocuiseur WarmMaster

---

Stempel und Unterschrift des Fachhändlers/Stamp and signature of retailer/Tampon et signature du revendeur

Umformtechnik
Merten & Storck GmbH
Kundendienst
Am Ladestrang 1 · D – 48317 Drensteinfurt
Tel.: +49 25 08 / 99 09 26 · Fax: +49 25 08 / 99 09 50
E-mail : service@kochstar.de · www.kochstar.de

kochstar
Made in Germany